



Геніотъ: КАПИТАЛЪ ОРСОЛЧА

Геніотѣс іоеде: 1975.

TART.: KISMESTERSE'BEK (FÁZESBÁBOS)

12 lap

Földrajzi mutató: KAPOSUA'K

Székmutató: XV, A₁

PAPÍRIPARI VÁLLALAT



KISKUNHALASI GYÁRA

LELTÁRKOMÁS

ÁTVÉVETVE AZ EGYSÉGES LTK. 3169-es TÉTELE AVÓL

3169



IV/77/24

Adatközlő: Tóth Imre /1896/ Kaposvár

Gyűjtő: Kapitány Orsolya, 1975 május.

K a p o s v á r

Kismesterségek /Mézesbábos/

1907-ben ment inasnak, 1912-ben szabadult fel, mint segéd. A családban ő kezdte ezt a mesterséget. Segéd Krisztián Jánosnál volt Pécsen.

Mohácson volt ezután inas. Ezután Pestre ment Tóth János mézeskalácsoshoz. Bökönyi cégnél is dolgozott.

Inas éveit 1907-ben kezdte Szücs Pálnál. Ebben az időben Szücséknél egy segéd és két inas dolgozott. Rosta János segéd, Rosta Ferenc inas, Tóth Imre inas.

A munkaidejük hajnali 3 - este 10-ig tartott. Fizetést nem kaptak. Novemberig bucsuk voltak.

Karácsonyra tömegmunkát kellett végezni, kampányszerűen.

1921-ben önálló lett. Iparengedélye van, mestervizsgát nem kellett tenni. Segéd egy volt csak nála.

Szücs János nála volt inas.



K a p o s v á r

Adatközlő: Sőtényi József Kaposvár,
Kanizsai u. 35.
Gyűjtő: Kapitány Orsolya 1975 május

Kis mesterségek / Mézesbábos /

1924-ben lett inas a nagypjánál és 1926-ban szabadult.

A katonaság után lett önálló.

A családban a mézesbábos mesterséget a nagypapa kezdte és az unokája folytatta.

A nagypapa 1932-ben halt meg. Ezután a mesterséget a nagyanya özvegyi jogán folytatta.

Majd néhány év után mesterré lett ő is.

Sodróasztal, prech, tároló szekrény, gyertyaöntő, kemence, sodrófa, ládák, tésztatároló, teknők, szirupos, mézesedények, formák 15-20 féle formája van. /baba, szív, ló/

A bazárosok elnyomják a mesterséget.

Az 1940-es években még ment az ipar, de a 60-as évek után egyre jobban lehanyatlott. 1947-ben lett önálló.

1940-es évekhez képest, a mai árutermelés 1/5-része. 30 év alatt 4/5 rész visszaesés tapasztalható.

Havonta 40-es évek előtt 2 q cukor s ahhoz a liszt kb. 3-4 q.

1970-óta havonta 50 kg. cukor, 60-70 kg. liszt.

A piacra sít egy "kvantumot" 10 kg. cukrot és ehhez szükséges anyagok, egy hónapig elég a piacon.



Adatközlő: Sőtényi József, Kaposvár
Kanizsai u. 35.
Gyűjtő: Kapitány Orsolya 1975 május

K a p o s v á r

Kisbakerségek /Mézesbábos/

Fehér tészta: 1 kg. cukor + 6 deci víz, minden kiló cukorhoz 2 kg. liszt
10 deka szalakáli, 5 kg. liszthez 10 deka szalakáli.

Mézestészta: 1 kg. méz + 1 deci víz
5 kg. méz + 5 deci víz kilónként annyi liszt amennyit
felvesz.

Kidolgozás:

5 kg. fehértészta + 7 kg. mézestészta fölözttva a preltre teszi és
"herfeli" tojással, cukorral, liszttel ez emeli a tésztát.

Minden tésztához egy tojást és amennyi lisztet fel vesz és egy kis
cukor

A prechelés után a tészta az asztalra kerül, itt kisodorja és ki-
szaggatja. Ezután a lisztezett tepsibe rakja és kemencébe teszi.
A kiszült tésztát a szedőasztalra teszi. Itt történik az eizolás, és
a csomagolás.

3169



IV/77/27

Adatközlő: Sötényi József Kaposvár,
Kanizsei u. 35.

Gyűjtő: Kapitány Orsolya 1975 május.

K a p o s v á r

Kismesterségek /Mézesbábos/

A nyersanyagot kiutalásra kapják.

A lisztet, cukrot a boltban veszik.

A mézet termelőktől vásárolják.

3169

IV/77/28



K a p o s v á r

Adatközlő: Sötényi József Kaposvár,
Kanizsai u. 35.

Gyűjtő: Kapitány Orsolya 1975 május

Kismesterségek / Mézesbábos /

Az utolsó 1975 májusi kaposvári vásáron 400 Ft.-ot árusított.

Nyáron általában 600 Ft.-ot árul, ekkor a márc is fölemeli.



Kaposvár

KISMESTERSÉGEK/MÉZESBÁBOS/

Adatközlő: özv. Szücs Jánosné

Kaposvár, Petőfi u. 2.

Gyűjtő: Kapitány Orsolya

1975. szept.

Éd. Szücs János/1840/-ben született. Apja hétszilvafás volt. Hatan voltak testvérek. Négy fiú és két lány. Négy fiú iparos lett. A négy fiú közül a dédnagypapa mézébábos lett, a másik három is az iparban dolgozott csak nem tudja az adatközlő, hogy melyik mesterséget üzték.

1862-ben alapította a műhelyt Kaposváron, Petőfi u. 2. alatt ahol még ma is élnek.

A házat 1860-61-ben vásárolta, ahol a lakást és a műhelyet berendezte. Az ipar üzéséhez szükséges anyagokat be kellett szerezni. A fa anyag /sodrófa, gyuródeszka, / az üknagypapa erdejéből került ki. Teknő, kevetőfa ezeket a dédnagypapa a cigányoktól vásárolta.

A műhely berendezései közül első volt a - prech/ kendertilolóhoz hasonló szerkezet. Ezen dolgozták ki a tésztát.

Sodrófa + somfagyökérből készült. A szaggatók régen fából készültek. Az én időmben már ezzel nem dolgoztunk, csak a bölcsőket készítettük fa formával, mert ez különleges anyagból készült.

A mézes és fehértésztából készületeket bádoggal szaggatókkal szaggaták. A bölcső anyaga: burgonyaszirup és rozslisztes keverék volt. Ezt szárítani kellett először és utána lehetett sütni, és csak ezután festették sárgára.

A tisztaságra és a szépre nagyon ügyeltek.

A műhely berendezéséhez tartozott a mérőasztal, ahol a tészta anyagát összemérték. Az asztal fölött volt a mérleg, és másik helyen volt a kemence. E mellett volt egy láda amelyben a forrón kiszült tepsiket rakták. Utána volt egy asztal erre rakták a tepsiből a tésztát. Itt hült ki a tészta. Erről az asztalról a deszkára kerültek a tészták.

A műhelyben volt egy ágy. Régen itt aludtak a segítők.

Ez letakarva egy olyan hely volt ahol a deszkákat tudták tárolni. Iratlan receptjei voltak bábosoknak.

Receptek: Fehértészta, baba. hó, bicigli,

Mézestészta,- vaniliás puszelli, stángli



Adatközlő: Szücs Jánosné

Gyűjtő: Kapitány Orsolya, 1975 szeptember

K a p o s v á rKismesterségek /Mézesbábos/

M é z e s t é s z t a: vanília puszedli /pogácsa szaggató/
stángli /vaskardal vágta el/

A mézestészta alapanyaga annyiban különbözött a fehértésztaétól, hogy nem szirupot, hanem mézet tettek a cukorhoz.

10 kg. cukorhoz 1 kg. méz került. Ezt összefőzték, barnafestéket /szint adott neki/ tettek bele + kg.-ként 5 deka szalakálét tettek hozzá.

Fűszerként: fahéjat

/citromot, narancshéjat/ cukorral tették izesítőnek.

Mogyoró-dió puszedlit készítettek.

A diónak olajosabb az anyaga.

1 kg. dióhoz 2 kg. cukor, 28 tojás fehérje. A sárgáját a mézeshez használták el, úgy hogy 2 db. tojás sárgáját számítottak egy tojásnak. Ebből az alapanyagból készült a mogyorós-diós puszedli. A mogyorós-diós puszedlihez izesítőnek fahéjat, narancs-citrom keveréket használtak.

A megfőzött cukor, dió, először kihült. Este beleverték a tojást, lisztet, szalakálit a cukor és dióhoz. A további munkát másnap csinálták. A kemencét befűtötték, és addig szaggatták az elnyújtott anyagot.

A sütés után a fehértészta a deszkára került, A mézestészta szépen sorban el volt rakva.

A vaniliás, amelyik a szárítóba ment az is a rekeszekbe került, és úgy tették a kemencébe szárítani. Másnap ezt lehetett vaniliás cukoroldatba beleforgatni.

A máz egy teknőben volt /1 kg. cukor + 3 deci víz/ ezt kb. 25 percig forralták, amíg az ujj között nem ragadt addig kellett forralni. Amikor már jó volt, akkor beletették a puszedlit a teknőbe, és ráöntötték a forró cukrot. Kanállal jól összeforgatták, utána lisztezett táblára kiöntötték. Amikor a táblára került a mázas puszedli, akkor nagyon sok össze volt ragadva. Ezeket egyenként szétszedték, addig amíg nem száradt meg a máz.

Stángli: Cukrozott tetejü /tojásfehérje + cukor/ massa. Ezt nyersen kenték a tetejére. A tepsibe tett stánglit kenték be.

Cukortésztaéből készült, prézlibe beleforgatták. Cukrosvizzel volt összefőzve. Ezt kenték a tetejére és utána forgatták prézlibe. Ezután sütötték a stánglit. Sütés után kiválogatták a szebbeket és ezt rakták a csomagok tetejére.

1 csomagban 5 db. - 15 dkg. = 5 Ft.
" 10 db. - 15 dkg. = 5 Ft.
1 " kispuszedli 10 db. - = 2 Ft.



3169



IV/77/31

K a p o s v á r

Adatközlő: Üzv. Szücs Jánosné
Gyűjtő: Kapitány Orsolya, 1975 szept.

Kismesterségek, /mázesbábos/

Fehértészta: 1 kg. cukor + 6 dl. viz, ezt megfőzték /kb. 10 perc/ Ezt beleöntötték a teknőbe. Itt hült ki.

Minden kiló cukorhoz 3-4 tojást és 5 deka szalakálét. Ehhez került kb. 16-18 kg. liszt /simaliszt/. A teknőben 1,5 m. hosszú keverőfával keverték össze.

A tészta kidolgozása, sütése, másnap történt.

10 kg.-os tésztát mértek ki, megpreckelték és utána sodorták el. A sodrásnál a vastagságot mindig úgy állapították meg, hogy az aznapi formák szaggatásához megfelelő legyen. A formákat először bemártották a lisztbe és rácsapkodták, úgy szaggatták. A fölösleges tésztát kiszedték melőle és ezt még egyszer összedolgozták. Szaggatás után tep-sibe rakták.

A tep-sibe a bábok nagyságától függően tudták elhelyezni a sütnivalókat.

A sütés akkor volt, amikor a készlet már fogyóban volt és kiegészítésre szorult.

3169



K a p o s v á r

Kismesterségek /Mézesbábos/

D i s z i t é s : burgonya szirup /szörp/
burgonya liszttel keverték be.

A pirosat használták a legtöbbit, mert a babák feje "rámslizva" volt, ez a disz ami a feje fölé került.

Leginkább a tükrös babák voltak a kerésettebbek. A tükröráragasztása ezzel az "eizal" történt és utána rózsák kerültek rá. A rózsákat papirzacskóból /tutli/-ből nyomták rá. A fejéhez külön "rámflizó" tutli volt "irótutli" vékony szálakat húzták vele.

Az eizolás után kerültek a tésztára a papir diszítések. A papirdiszet maguk készítették, vas mintázókkal. Tuskón vették ki a mintákat. A lisztet leforrázták forróvízzel és ezt használták ragasztónak.

IV/77/32

Adatközlő: Szücs Jánosné

Gyűjtő: Kapitány Orsolya, 1975 szept.

3169



IV/77/33

Adatközlő: Sőtényi József Kaposvár,
Kanizsai u.35.

Gyűjtő: Kapitány Orsolya, 1975 november

Kismestersebesbábos/

T é s z t a

Fehértészta: 3 kg.cukor, + /1 kg.cukorhoz 5 deci viz/. A vizet összefőzi a cukorral 5-7 perc. Ehhez kilónként 2 db.tojás jön és 15 deka szalakálé és kilónként 2 kg. liszt.

C u k o r s z i r u p:

1.5 kg. cukor, ehhez 6 deciliter viz és kilónként 2 kg. liszt. Ezt sütés előtti nap keveri be, éjszaka áll, reggel sütéshez mindegyik tésztát 5 felé mérik, így precheli meg.

Ez a fehér tészta.

31969



IV/77/34

Adatközlő: Sötényi József Kaposvár,
Kaniásai u.35.

Gyűjtő: Kapitány Orsolya 1975 november

Kismesterség - Mézesbábos

T e p s i /pléh/

Mérete: 46 x 58 cm.

Kisbaba sütésekor a tepsibe /pléhbe/ 53 db. fér egy sütés alkalmával.

Fatüzelésű kemence /rakott téglakemence volt az eredeti műhelyben/
Az eredeti rakott kemencében egy tepsit fért el egyszerre, amely kb.
56 cm. x 68 cm. volt.

Ebbe az újabb kemencébe 2 db. pléh fér be, de a mester csak egyet használ.
Eleinte használta kb. 15 évvel ezelőtt, de ma már nem

Reggel a sütés megkezdésekor a pléht egyszer bezsirozzák és liszttel
beszórja /a zsírozáshoz disznósirt használtak és ma is azt használ/.

A tepsit méretre csináltatták bádoggal. A tepsit ha mindig rendesen
tisztán van tartva egy emberöltőt kiszolgál.

Tisztántartása : A lisztet kisöpri belőle és utána kimosták. Szódás
vizzel mosták ki, most ultrásat használ. Minden este megtörténik az
eszközök megtisztítása, mosása.

Hegedű formából egy tepsire 48 db. kerül.

A tepsiből amikor kiszedi a tésztát, az alját minden egyes darabnak
lisztkefével /partfissal/ lesimitja /letisztítja/. A formákat /szagga-
tákat/ szintén bádoggal készítették.